7.3 - PIEDINI
I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il “CENTRO DI ASSISTENZA” per la sostituzione.

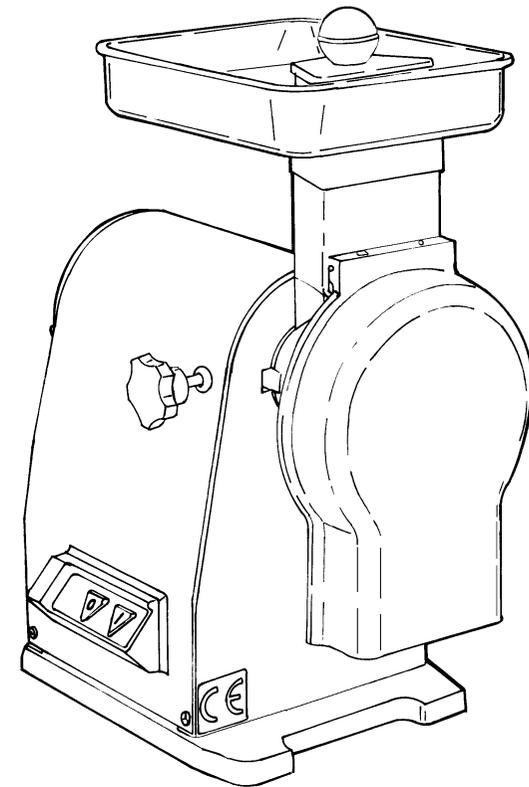
7.5 - ETICHETTA PULSANTIERA
L’etichetta della pulsantiera con il tempo si potrebbe segnare e/o forare. In tal caso chiamare il “CENTRO ASSISTENZA” per la sostituzione.

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina , assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - SMALTIMENTO
Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento della macchina, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti (**vedere cap. 1 par. 3.2**).

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE

ATHOS “CE” PROFESSIONALE

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

FIG.n°13 - Rimozione disco / campana

FIG. n°12 - Rimozione tramoggia - pestello

FIG.n°14 - Vista della macchina smontata per la pulizia

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

7.2 - CINGHIA
La cinghia non abbisogna di nessuna regolazione. Generalmente dopo 3/4 anni deve essere sostituita, in tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti della macchina che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.
- La macchina non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con acqua e detersivi neutri. Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.
- Nessun componente può essere lavato in lavastoviglie.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto**.**

Attenzione ai rischi residui derivati dalle parti taglienti e/o accuminate.

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - pulizia della tramoggia e del pestello (*vedi FIG.n°12*)

La tramoggia ed il pestello sono facilmente asportabili:

- alzare il pestello (1) verso l'alto;
- a questo punto si può facilmente asportare la tramoggia (2) tirandola verso l'alto;
- pulire accuratamente i componenti con detersivo neutro e risciacquarli frequentemente con acqua tiepida.

6.2.2 - pulizia del disco e della campana (*vedi FIG.13)*

La procedura per la rimozione del disco e della campana è la seguente:

- alzare il coperchio protezione bocca (1) e svitare il galletto (2);
- a questo punto togliere il disco (3);
- svitare poi la manopola (4) in senso antiorario;
- togliere così la campana.

A questo punto tutti gli accessori possono essere lavati con detersivi neutri e risciacquati abbondantemente con acqua tiepida.

6.2.3 - pulizia del corpo macchina (*vedi FIG. 14)*

Il lavaggio del corpo della macchina, sul posto di lavoro, può essere eseguito con detersivo neutro e un panno umido risciaquato frequentemente con acqua tiepida. Al termine asciugare accuratamente tutte le parti.

INDICE DELLE FIGURE

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- La macchina deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si deve procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia della macchina (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- Non impiegare la macchina per prodotti surgelati, carni e pesci con ossa e comunque prodotti non alimentari.
- Non infilare le dita nel canotto con la macchina in funzione.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
⇒ vengano sostituiti componenti con altri <u>non originali</u>;
⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 89/392** e mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68**.

Le sicurezze sono ottenute con (vedi 1.3.3):

- coperchio protezione bocca,
- collo alimentazione,
- pestello.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 73/23, 89/336,** mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** ed alle normative **CEE EN 60335-1, EN 55014.**

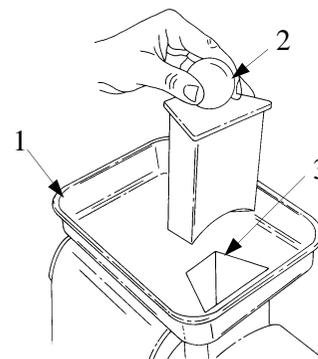



FIG. n°9 **-** *Caricamento del prodotto*

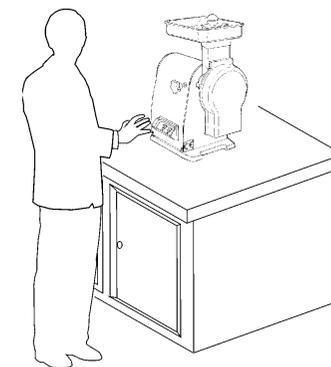



FIG. n°10 **-** *Posizione corretta*

5.3 - MONTAGGIO - SMONTAGGIO DEI DISCHI (vedi *FIG. n°11*)

***<u>ATTENZIONE</u>*: ** Per il montaggio dei dischi fare molta attenzione alle istruzioni di seguito riportate:

1. alzare la protezione (1);
2. svitare il galletto (2) che tiene fissato il disco (3) all'albero motore;
3. quindi posizionare un'altro disco e rifare il procedimento inverso.

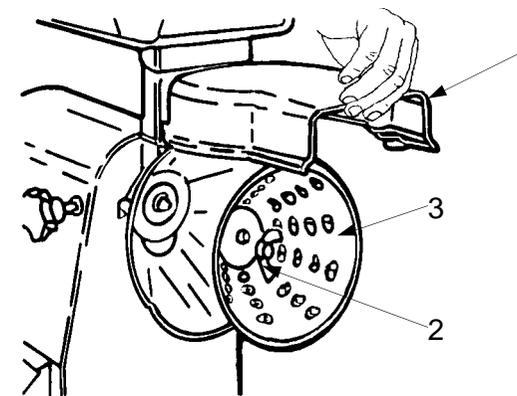



FIG. n°11 **-** *Montaggio* **-** *smontaggio dischi*

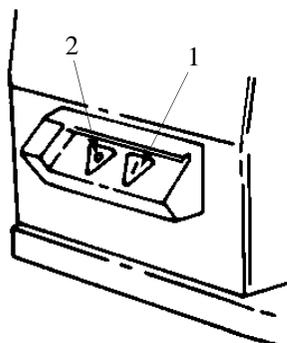
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del corretto funzionamento della macchina leggere quanto seguente:

1. azionare il pulsante di marcia “I” ed il pulsante di arresto “0” (vedi *FIG.8*);
2. controllare se alzando il coperchio protezione bocca la macchina si spegne;
3. controllare che il disco giri in senso antiorario, guardandolo da di fronte.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo della macchina come evidenziato nella figura sotto riportata.

1 -Pulsante di marcia “I”.

2 -Pulsante di arresto “0”.

FIG. n°8 - Posizione comandi

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO (*vedi FIG. n°8*)

NB.: La merce da tagliare va caricata sulla tramoggia solamente a motore fermo.
La procedura da seguire è la seguente:

1. posizionare il prodotto sulla tramoggia (1);
2. avviare la macchina premendo il pulsante di marcia “I” (vedi 5.1);
3. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti: il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro (*vedi FIG.10*); non infilare mai le mani nel canotto per qualsiasi motivo con la macchina in funzione, ma bensì adoperare il pestello.
   Non assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto di parti del corpo con la macchina;
4. alzare il pestello (2);
5. introdurre il prodotto nel canotto (3) aiutandosi con il pestello;
6. al termine della lavorazione di taglio, fermare la macchina premendo il pulsante di arresto “0” (vedi 5.1).

Il tagliamozzarella è così previsto di:

- micro che provochi l’arresto della macchina in caso di rimozione coperchio protezione bocca (*vedi FIG. n°1*), e non consenta l’accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura;
- elettromagnete su coperchio protezione bocca;
- relè nel circuito di comando, che richiede l’operazione di riavvio della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.

Nonostante il tagliamozzarella **CE** professionale sia dotato delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI (CEE 89/392 punto 1.7.2)** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di ***ATTENZIONE*****.** Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione dei dischi durante il loro montaggio (vedi 5.3) e durante la pulizia e la manutenzione della maccchina.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

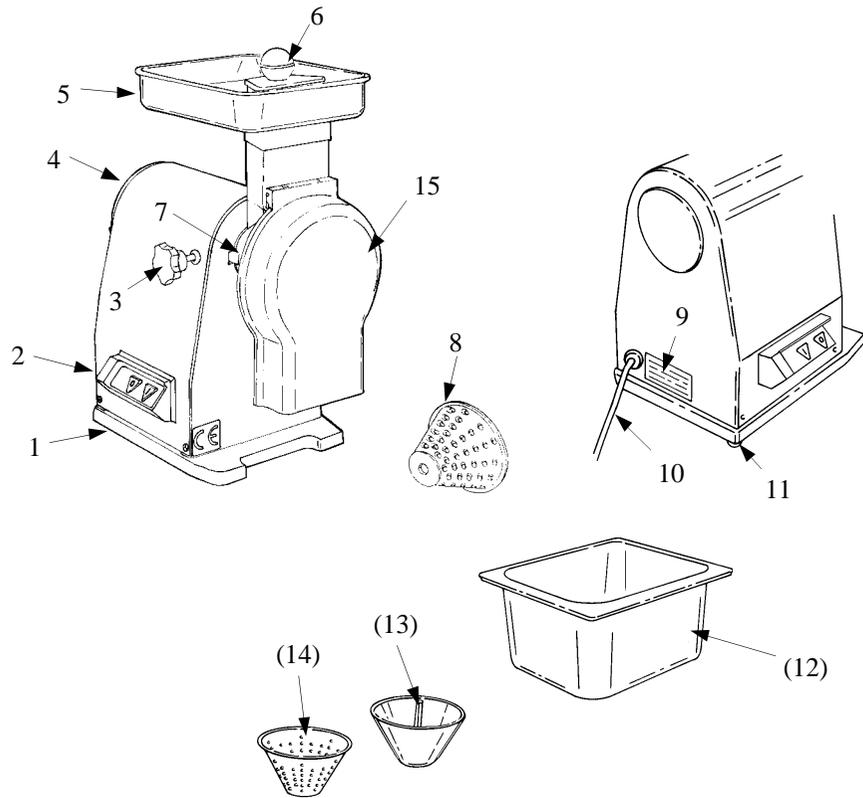
Il tagliamozzarella CE professionale è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta con il preciso scopo di tagliare, prodotti alimentari (tipo mozzarella, carote, patate, funghi) e garantire:

- massima sicurezza nell’uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l’eliminazione degli spigoli nelle parti della macchina che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

Il tagliamozzarella CE professionale è costruito interamente in acciaio inox AISI 304 e alluminio anodizzato. Essi garantiscono il contatto con gli alimenti (igienicità) e l’inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all’ossidazione.
I dischi sono in acciaio da coltelleria (AISI 420) rettificati e temperati.
Il coperchio protezione bocca è in ABS.

1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina

LEGENDA:

1 - Base
2 - Pulsantiera
3 - Manopola fissaggio campana
4 - Mantello
5 - Tramoggia
6 - Pestello
7 - Campana
8 - Disco

9 - Targhetta tecnica - matricola
10 - Cavo di alimentazione
11 - Piedini
12* - Vaschetta di raccolta
13* - Disco per chips
14* - Disco per funghi
15 - Coperchio protezione bocca

I particolari 12*;13*;14* non sono forniti di serie, ma a richiesta.

4.3 - SCHEMI ELETTRICI

4.3.1 - schema elettrico monofase

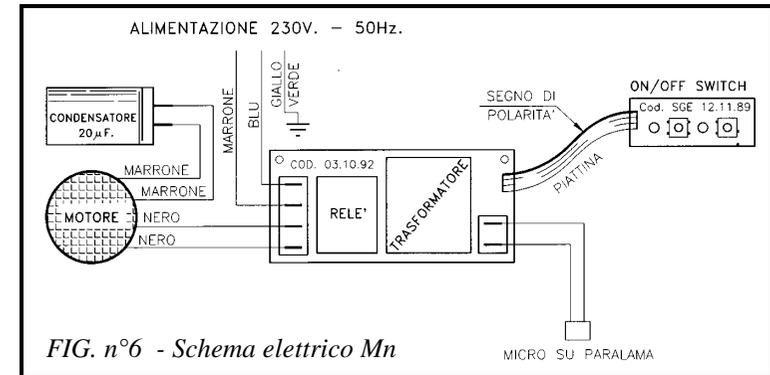



FIG. n°6 - Schema elettrico Mn

4.3.2 - schema elettrico trifase

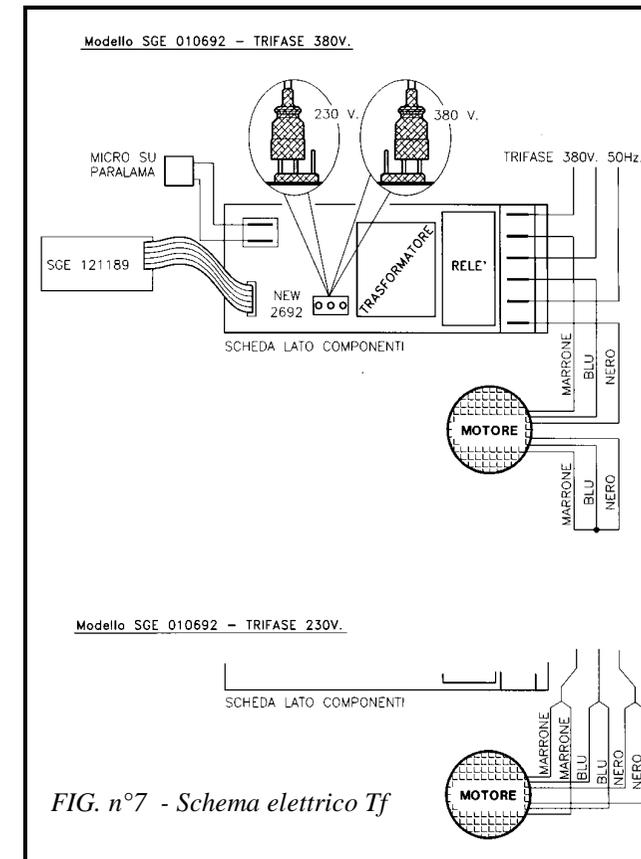



FIG. n°7 - Schema elettrico Tf

4.2.2 - TAGLIAMOZZARELLA con motore trifase

Il tagliamozzarella è fornito di un cavo di alimentazione con sezione 5 x 1,5 mm²; lunghezza ≅ 1.5 m.

Collegare la macchina alla rete di alimentazione trifase 400V/50 Hz per mezzo di una spina CEI (rossa), interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10 A, ΔI = 0.03 A.

Accertarsi a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante. Prima di collegare definitivamente la macchina alla linea di alimentazione trifase, controllare il senso di rotazione delle lame con un impulso del pulsante di marcia "I" (vedi *FIG. n.°8*) subito seguito da una fermata eseguita con il pulsante di arresto "0".

Il senso di rotazione del disco deve essere antiorario guardandolo da davanti.(vedi *FIG.5*). Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire nella spina o nella presa, due dei tre fili di alimentazione .

Il motore trifase montato sul tagliamozzarella può funzionare sia con tensione 230 V. trifase sia con tensione 400 V. Se non altrimenti specificato, i collegamenti sono eseguiti per l'alimentazione 400 V., per l'adattamento alla rete 230 V. trifase, richiedere l'intervento del "CENTRO DI ASSISTENZA" .

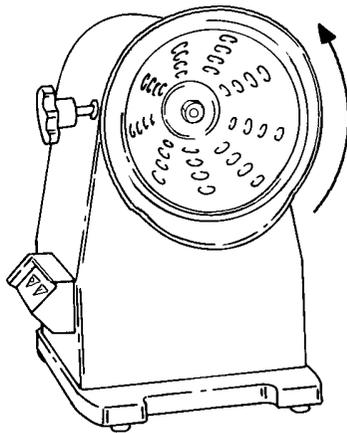
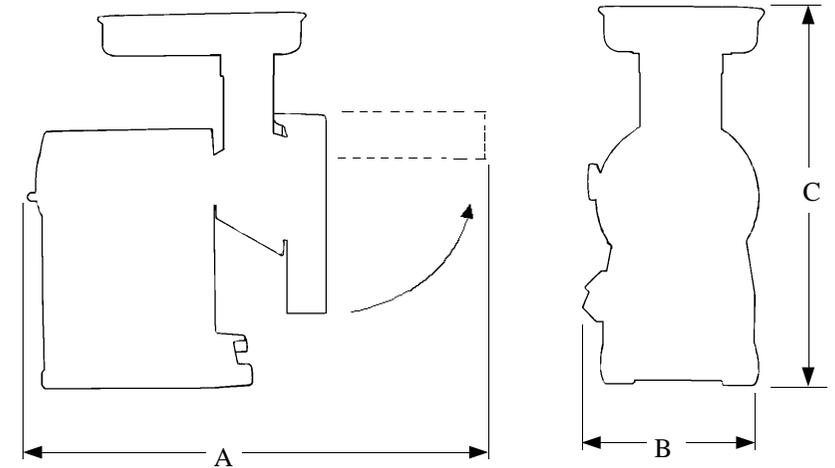



FIG. n°5 - Senso di rotazione dei dischi

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. 2 - Disegni d' ingombro

TAB. n°1 **- MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE**

Modello	u.m.	ATHOS
Lunghezza A	*mm*	570
Larghezza B	*mm*	230
Altezza C	*mm*	590
Giri rullo	*g/1'*	400
Motore	*HP* *W*	0,3 210
Alimentazione	*Mn* *Tf*	230V / 50Hz 230 - 400V / 50Hz
Peso netto	*Kg*	14
Grado di rumorosità	*dB*	≤ 60

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP.3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (*vedi FIG. n°3*)

Il tagliamozzarella parte dai nostri magazzini accuratamente imballato; l'imballo è costituito da:
- a) scatola esterna in robusto cartone;
- b) la macchina;
- c) tramoggia;
- d) serie dischi <u>a richiesta</u>;
- e) vaschetta di raccolta <u>a richiesta</u>;
- f) il presente manuale;
- g) certificato di conformità **CE**;
- h) pestello.

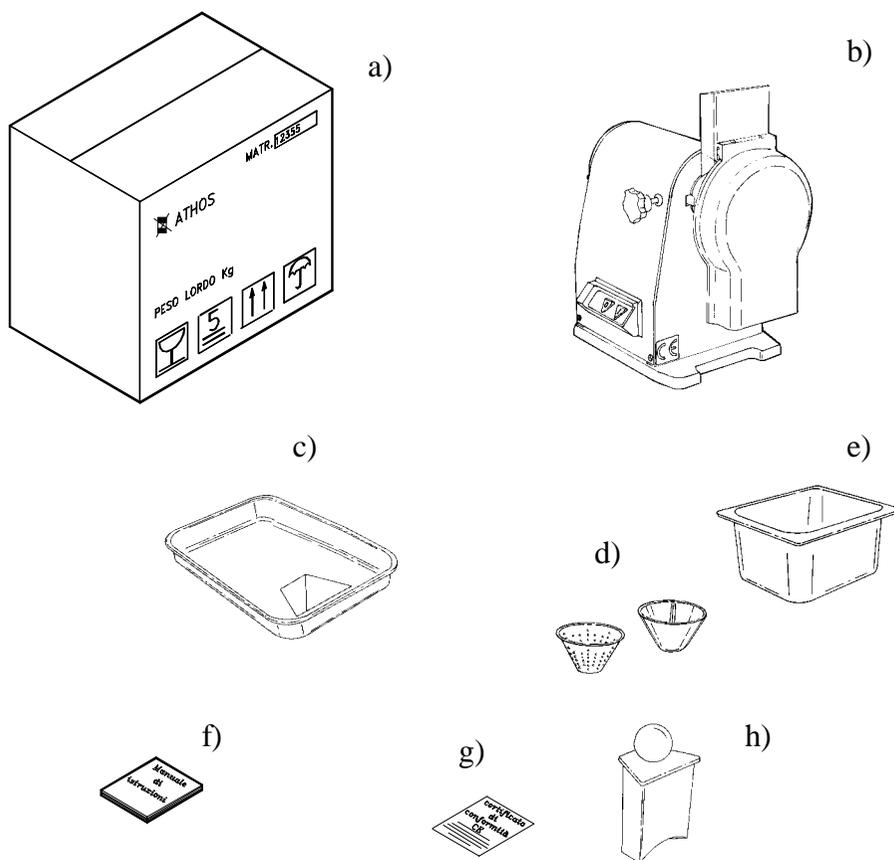



FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (*vedi FIG. n°3*). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretanica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensione di appoggio indicate sulla *Tab. 1*, e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile.
Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

4.2.1 - TAGLIAMOZZARELLA con motore monofase

Il tagliamozzarella è fornito di un cavo di alimentazione con sezione 3x1,5 mm^2; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".
Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, Δ I = 0.03A. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*FIG.n°4)* corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

Mod. ____
Matr. ____ ____ Watt.
____ H.p. ____ A. ____ Hz.
____ ~ Volts. ____ Kg.
Anno ____

FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola